4-in-1-Mixer GS-506P

10027961

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes gratulieren.

Bitte lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese um möglichen technischen Schäden vorzubeugen.

Warnung

- Die Gerätekennzeichnung befind¬et sich auf der Rückseite des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur für Innenräume geeignet. Benutzen Sie es nicht im Freien, in Wohnmobilen
- oder auf Booten.
- Setzen Sie das Gerät nicht Tropf- oder Spritzwasser aus. Stellen Sie auch keine mit Flüssigkeiten
- gefüllten Gefäße, wie Vasen, darauf ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken, Küchenspülen, Waschtrögen, auf nassen Untergründen, in der Nähe von Swimmingpools und auch nicht an Orten, an denen es nass ist oder eine hohe Luftfeuchtigkeit herrscht.
- Setzen Sie Batterien nicht direkter Sonneneinstrahlung, Feuer oder ähnlichem aus.
- Benutzen Sie nur Zubehör und Anbauteile, die vom Hersteller zugelassen sind.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn es gewittert, stürmt oder Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen. So können Sie Schäden vorbeugen.
- Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen.
- Eine Reparatur ist dann erforderlich, wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde, das heißt wenn Flüssigkeiten darauf ausgelaufen sind, Gegenstände darauf gefallen sind, das Gerät Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallengelassen wurde.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Durch Öffnen der Abdeckung setzen Sie sich der Gefahr von Stromschlägen und anderen Verletzungen aus.
- Um der Gefahr von Stromschlägen vorzubeugen, vermeiden Sie eine Überlastung des Stromkreises, der Kabel oder der eingebauten Anschlüsse.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegeben Spannung des Geräts entsprechen. Die Angaben finden Sie in der Bedienungsanleitung und auf dem Gerät.
- Falls Sie den Netzstecker benutzen um das Gerät auszuschalten, achten Sie darauf, dass der Stecker immer frei zugänglich ist
- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene Zubehör.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall auf dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.
- Waschen Sie keine Teile des Geräts bei über 60°C.
- Vermeiden Sie es, irgendeinen Teil der Maschine zu bewegen, während Sie in Benutzung ist.
- Halten Sie Abstand zu sich drehenden Klingen und anderen beweglichen Teilen. Nutzen Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel in den Krug einzuführen. Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie immer sicher, dass der Deckel gut abschließt, bevor Sie die Maschine starten.
- Wenn das Gerät mehr als 30 Sekunden im Dauer-Einsatz ist, lassen es bitte für etwa 3 Minuten abkühlen.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

Kleine Objekte/Verpackungsteile

(Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden können. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Achtung - Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z.B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschrank oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Verarbeiten von Lebensmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn,sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichender Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

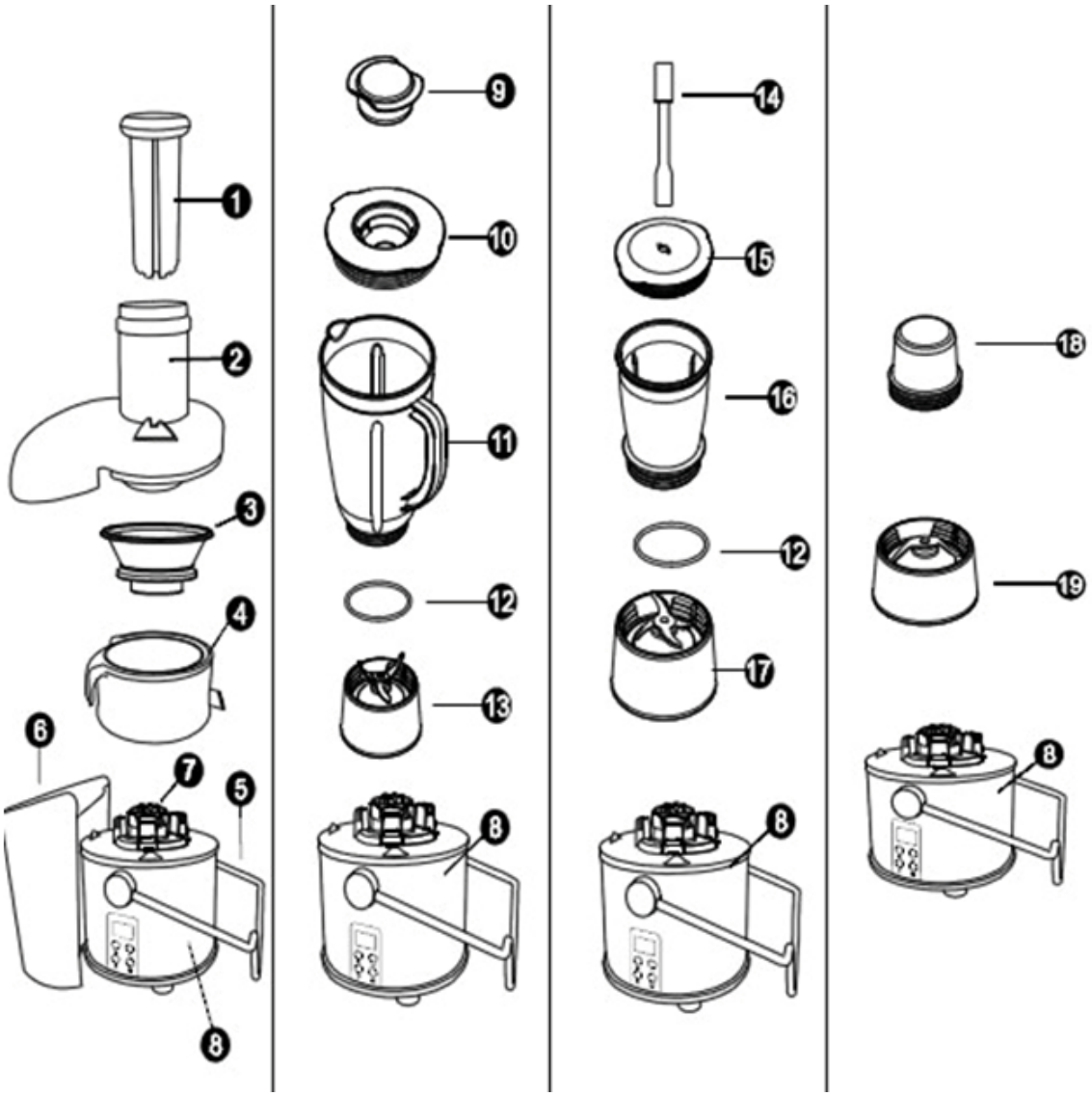
Um das Innere des Entsafters zu reinigen, gießen Sie nach getaner Arbeit einfach frisches Wasser in das Gerät und lassen Sie es 15-20 Sekunden laufen. Schalten Sie das Gerät danach aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie den Entsafter, um die Schnecke und das Sieb zu entnehmen und auf herkömmliche Art zu spülen.

Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch. Waschen Sie sie nicht mit Wasser ab und stellen Sie sie nicht unter fließendes Wasser.

Erste Inbetriebnahme

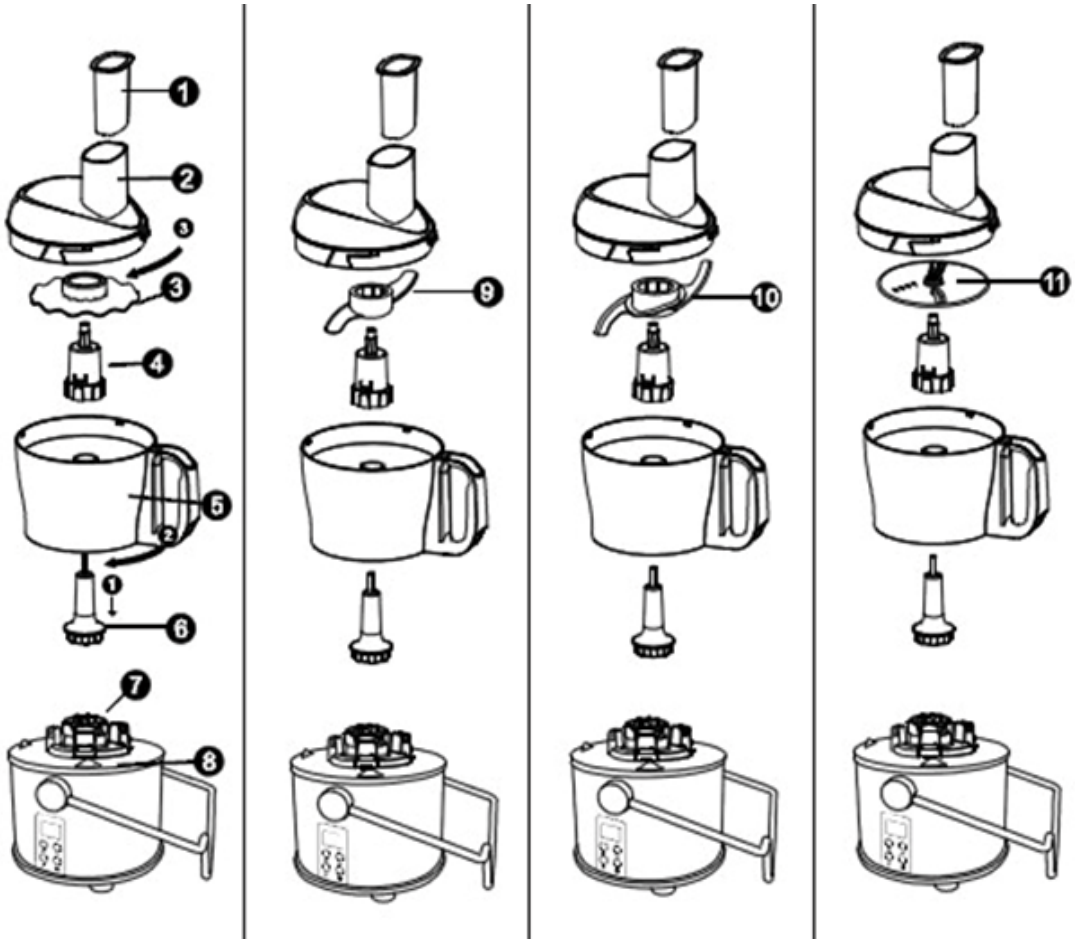
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene Fläche ohne direkte Sonnenstrahlung und fern von anderen Wärmequellen (z.B. Ofen, Herd oder Heizung). Lassen Sie an allen Seiten mindestens 10cm Abstand zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stromstecker jederzeit zu erreichen ist und im Notfall sofort vom Stromnetz abgetrennt werden kann.

Lieferumfang und Aufbau-Optionen



Entsaften | Mixen | Hackbecher | Mahlen

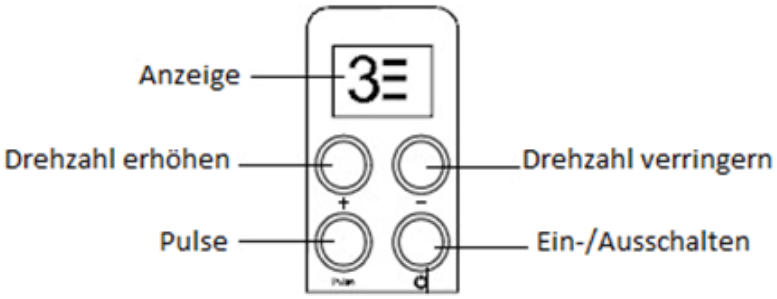
1. Stopfer
2. Abdeckung
3. Sieb
4. Ring
5. Griff
6. Auffang-Becher
7. Rotor
8. Haupt-Teil
9. Deckel
10. Mixer-Krug-Deckel
11. Mixer-Krug
12. Dichtungsring
13. Mixer-Aufsatz
14. Spatel
15. Hackbecher-Deckel
16. Hackbecher
17. Hack-Werk
18. Mahlbecher
19. Mahlwerk



Emulgator | Teig-Mischer | Chopper | Slicer

1. Stopfer
2. Haube
3. Maxi-Blend-Aufsatz
4. Abnehmbarer Verlängerungs-Aufsatz
5. Schüssel
6. Motor-Welle
7. Rotor
8. Haupt-Teil
9. Teig-Aufsatz
10. Klingen-Aufsatz
11. Slicer-/Shredder-Aufsatz

Bedienteil



Nutzen Sie die ‚+' und ‚-' –Taster, um verschiedene Lebensmittel zu verarbeiten. Während Stufe 1 („Low") für weiches Obst wie zum Beispiel Wassermelone, Pfirsich oder Trauben geeignet ist, sollten Sie eine höhere Stufe (2 – „Medium" oder 3 – „High") wählen, wenn Sie festere Lebensmittel wie Äpfel, Ananas oder Zitrusfrüchte verarbeiten. Nutzen Sie Stufe 4 („Extra Boost") für die Verarbeitung von Karotten, Kürbissen oder ähnlich festen Früchten.
Nutzen Sie „Pulse", um für einen Moment die höchste Drehzahl einzusetzen.

Nutzungshinweise

Das Gerät dient als Entsafter, Fleischwolf, zum Hacken, Mixen, der Herstellung von Wassereis und zur Zubereitung vieler weiterer Speisen. Sein Design ist simpel und funktional zugleich, sowie einfach in der Handhabung und Reinigung. Der Hochgeschwindigkeitsmotor hat einen internen Überhitzungsschutz und hilft Zeit und Energie zu sparen.

Entsaften

- Setzen Sie das Gerät zusammen, wie oben bei "Entsafter" gezeigt. Stellen Sie sicher, dass das Sieb sowie der Rotor in Position sind und kein Kontakt zwischen dem Sieb und der Abdeckung besteht.
- Setzen Sie die Abdeckung auf und klappen Sie den Griff nach oben. Schalten Sie dann das Gerät ein.
- Lassen Sie die Maschine ein paar Sekunden lang leer laufen.
- Geben Sie vorbereitete Früchte oder Gemüse von oben in den Entsafter und schieben sie mit dem Stopfer nach – fassen Sie niemals mit den Händen in die Öffnung!

Beachten Sie: Drücken Sie gleichmäßig und nicht mit allzu großer Kraft sowie nicht plötzlich und schubweise, um den größtmöglichen Effekt zu erzielen.

Mixen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät im Stop-Modus bzw. ausgeschaltet ist.
- Setzen Sie die Maschine nach dem oben gezeigten Schema („Mixen") zusammen. Legen Sie den Dichtungsring in die Nut im Mixer-Aufsatz und schrauben Sie diesen am Krug fest.
- Schrauben Sie den Mixer-Aufsatz an der Maschine fest – halten Sie dabei nicht den Krug fest (siehe Abbildung), damit der Inhalt nicht ausläuft. Ver fahren Sie analog beim Abnehmen des Mixer-Krugs.

Hacken

- Setzen Sie das Gerät entsprechend zusammen, wie oben bei „Hackbecher" gezeigt.
- Schrauben Sie den Hackbecher im Uhrzeigersinn auf das Hack-Werk und beides zusammen auf das Haupt-Teil. Setzen Sie die Maschine zusammen, wie im Schema oben („Hackbecher") gezeigt.
- Um Fleisch zu verarbeiten, entfernen Sie Sehnen, Knochen und Haut, waschen und trocknen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in circa 2cm große Stückchen.
- Geben Sie etwa 200g in den Hackbecher, setzen Sie den Deckel auf und halten Sie den Deckel sowie den Becher fest, während Sie das Haupt-Teil einschalten.

Tipp: Durch Zugabe von Gewürzen und/oder verschiedenen (Lebensmittel-)Ölen können Sie das Ergebnis verfeinern.
Beachten Sie: Sollte das Gerät mit Überforderung reagieren (abruptes Stoppen, ungewöhnliche Wärmeentwicklung), schalten Sie es ab und trennen Sie die Netzverbindung. Schauen Sie nach, ob eventuell zu viel Fleisch das Hackwerk verstopft oder sich Sehnen oder Haut um die Spindel gewickelt haben könnten.

Mahlen

Mit dem Mahlwerk können Sie trockene und getrocknete Lebensmittel zu Pulver verarbeiten.

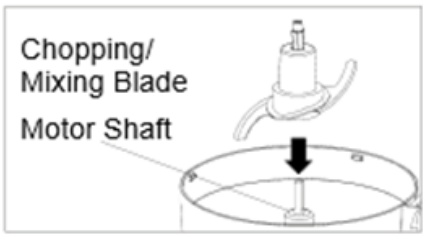
- Setzen Sie das Gerät zusammen, wie oben bei „Mahlen" gezeigt.
- Geben Sie etwa 150g des Ausgangs-Stoffes in den Mahlbecher. Schrauben Sie den Becher mit dem Mahlwerk zu und schrauben Sie beides zusammen auf das Hauptt-Teil wie in der Abbildung zu sehen.
- Halten Sie den Mahlbecher fest, während Sie am Hauptteil die Drehzahl einstellen.

Tipp: Beim Mahlen von Nüssen, Sesam oder ähnlichen ölhaltigen Nahrungsmitteln, geben Sie einen Löffel Raffinade-Zucker hinzu, um das Ergebnis zu optimieren.

Chopper

Hacken, mixen oder pürieren Sie Lebensmittel, bis sie eine gleichförmige, Püree-artige oder sämige Textur haben.
Besonders stärkehaltige Gemüse – zum Beispiel Kartoffeln – sollten Sie hier nicht verarbeiten, da sie sich innerhalb von Sekunden zu einer Gummiartigen Masse verwandeln.

- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF-Stellung steht und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.
- Befestigen Sie die Schüssel auf dem Haupt-Teil und platzieren Sie einen Aufsatz (z.B. den Klingen-Aufsatz auf der Motorwelle. Drehen Sie den Aufsatz bis er perfekt passt. Achtung: Die Klingen sind Scharf!

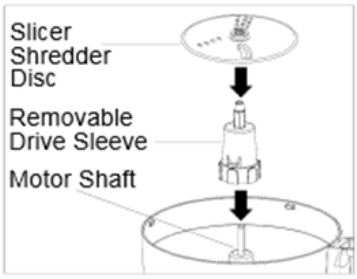


- Legen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein.

Pürieren Sie keine sehr stärkehaltigen Lebensmittel wie Kartoffeln – Diese sind nach einer Sekunde über-bearbeitet und bekommen eine Gummiartige Konsistenz. Um eine möglichst gleichförmige Textur zu erzielen, achten Sie bitte darauf, dass sie die Lebensmittel, die Sie verarbeiten möchten, in ähnlich großen Stücken eingeben.

Slicer und Raspel

- Setzen Sie das Gerät entsprechend zusammen, wie oben bei „Slicer" gezeigt.
- Mit dem Slicer-Modul können Sie außer Gemüse zum Beispiel auch festeren Käse wie Cheddar, Greyerzer in regelmäßige Scheiben schneiden. Legen Sie diesen vorher für etwa eine halbe Stunde ins Gefrierfach.
- Der auf beiden Seiten nutzbare Aufsatz hat auf einer Seite eine Slicing-Klinge und ist auf der anderen Seite mit einer Raspel versehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sicher und fest auf dem Hauptteil ruht.
- Nutzen Sie den abnehmbaren Aufsatz (4) als Verlängerung der Motorwelle.
- Schieben Sie den Slicer-Aufsatz auf dieses Verlängerungsstück.
- Schließen Sie den Deckel.



Tipp: Um größeres Gemüse (Kopfsalat, Kohl oder ganze Tomaten) zu slicen, öffnen Sie die Haube ein wenig.
Tipp: Um Gemüse zu stifteln, slicen Sie es zunächst und führen es dann ein zweites Mal durch den Slicer.

- Nutzen Sie den Stopfer, um Lebensmittel auf den Slicing-Aufsatz zu drücken. Fassen Sie niemals mit den Händen hinein!
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie eine Geschwindigkeit oder PULSE wählen.
- Schalten Sie das Gerät ab, sobald der Einfüllschacht leer ist (bzw. lassen Sie „PULSE" los). Bevor Sie den Deckel abnehmen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Klingen sich nicht mehr drehen.

Teig-Mischer

- Setzen Sie das Gerät entsprechend zusammen, wie oben gezeigt.
- Mit dem Teig-Mischer können Sie dünnere Teige wie zum Beispiel Pfannkuchen-Teig rühren.

Hinweise zur Entsorgung

Elektroaltgeräte

Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes ist CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)
2006/95/EG (Niederspannung)
2011/65/EU (RoHS)

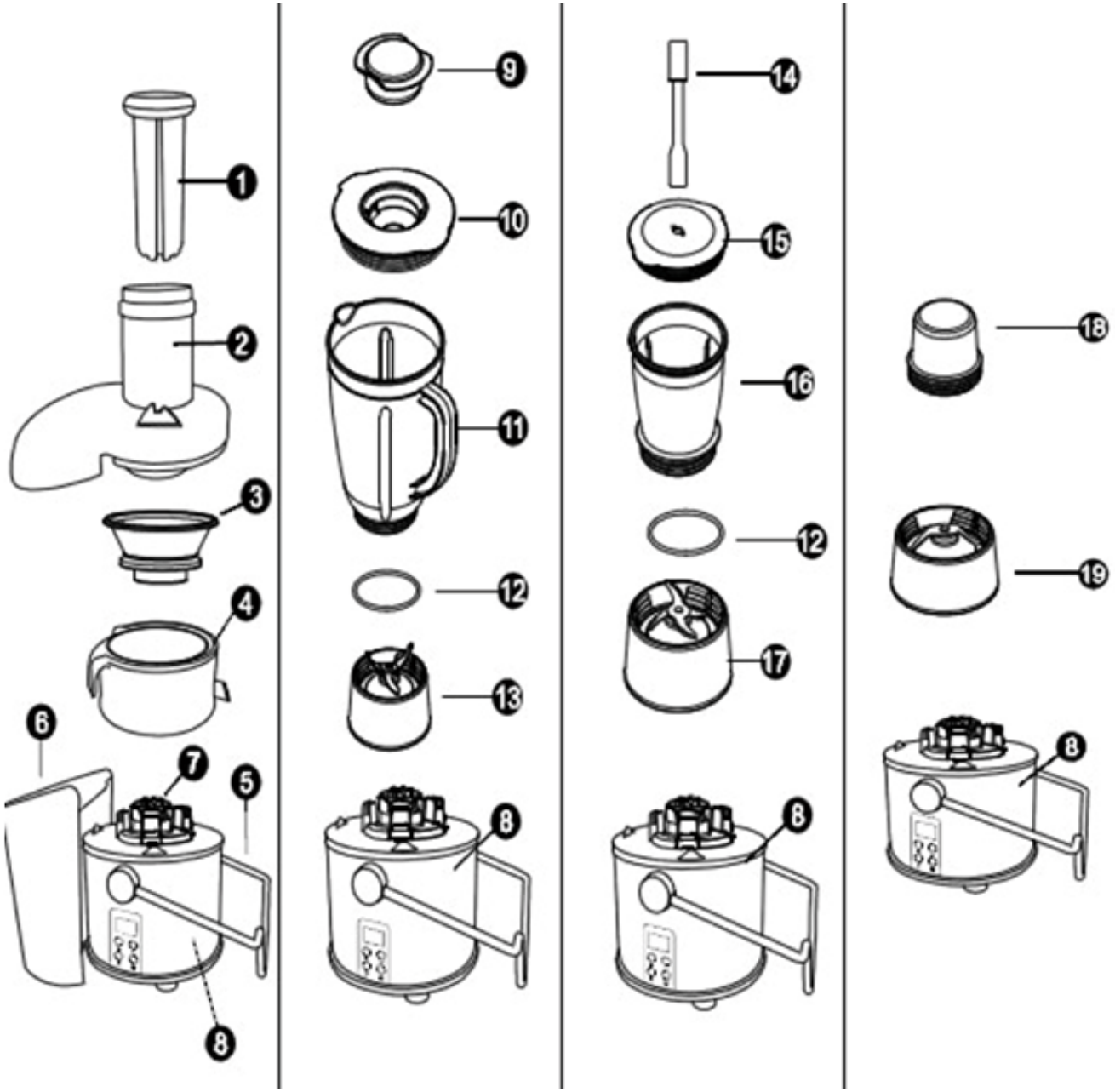
Important Safety Instructions

1. Read all instructions before using.
2. Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance (underside the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device.
3. Do not let the cord hang over edge of table counter or touch hot surface.
4. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
5. To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
6. To avoid all risk of electrocution, do not open the device. Repairs to this appliance should only be carried out by qualified persons.
7. If liquid penetrates inside the cover, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
8. Do not place the appliance in full sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
9. Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate climates.
10. Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
11. Place the appliance on a surface that is flat, rigid and stable.
12. Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid restricted spaces such as bookcases, cabinets, etc.
13. Do not obstruct the appliance‘s ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
14. Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it isn‘t working properly.
15. The use of attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. The appliance is not a toy. Do not let children play with it. Never let children insert foreign objects into the appliance.
20. Do not use the appliance for other than intended use. This appliance has been designed solely for domestic use; the manufacturer‘s liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
21. Save these instructions.
22. Avoid moving any part of the machine while in use.
23. Do not use a metal brush, any sharp tool oder any kind of abrasive material for cleaning the device.
24. Use a damp cloth instead to clean the main unit.

Caution:

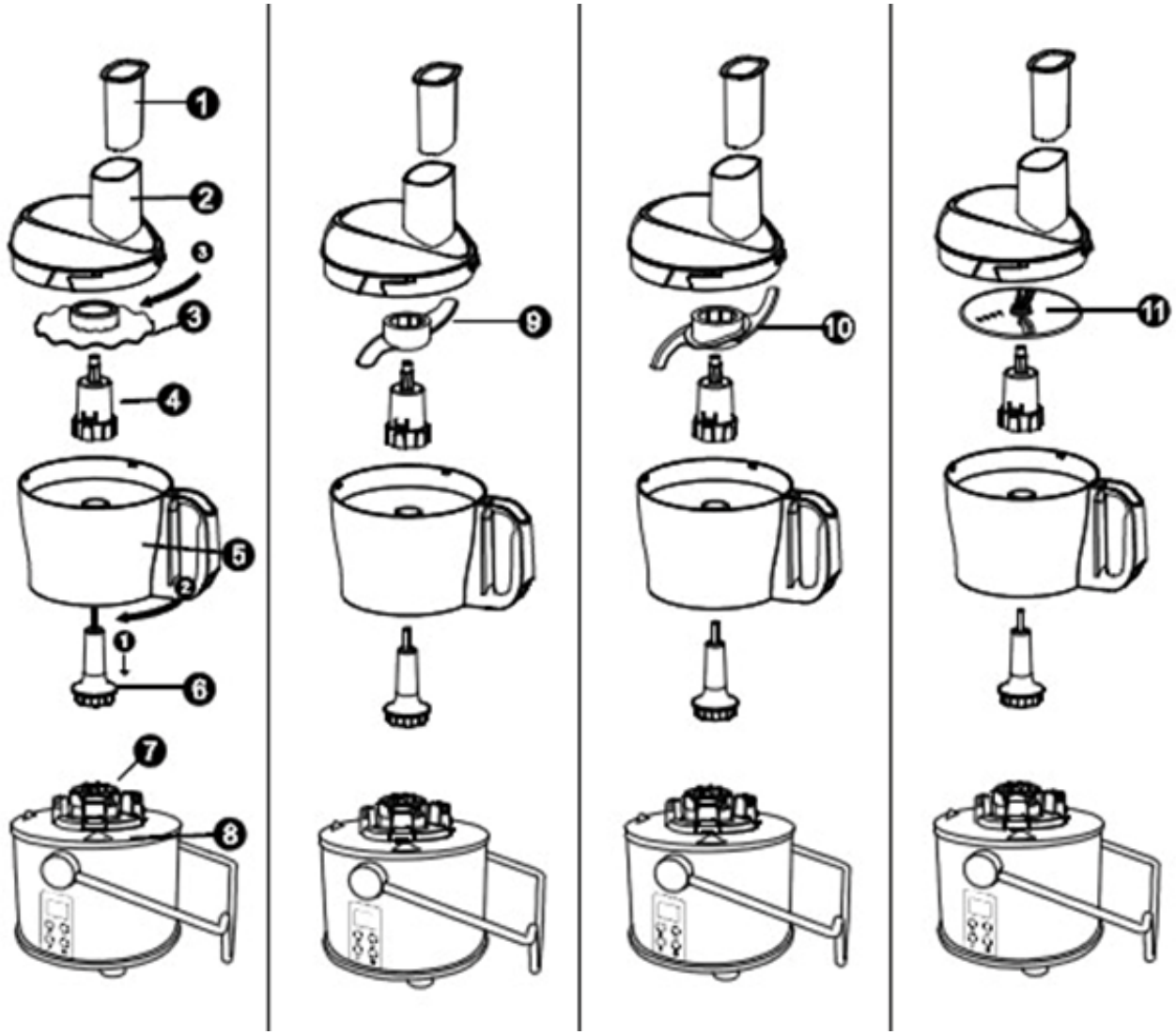
Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated for 30 senconds continuously, let the processor rest ab out 3 minutes before continuing

Names and Positions of Main Components



Juicing Hack mixing cup grinding

1. Pushing bar
2. Transparent cover
3. Juicing net
4. Middle ring
5. Handle
6. Residue barrel
7. Rotor
8. Main machine
9. Top cover
10. Mixing cup cover
11. Mixing cup
12. Sealing ring
13. Mixing cutter seat
14. Scraper
15. Mincing cup cover
16. Mincing cup
17. Mincing cutter seat
18. Grinding cup
19. Grinding cutter seat

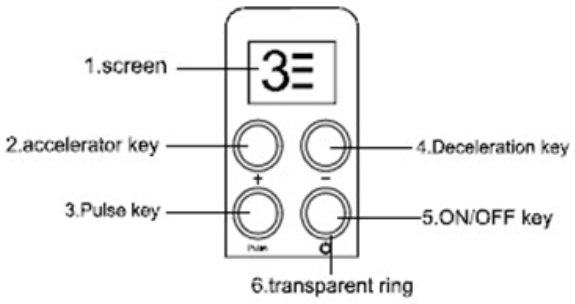


Emulgator | Dough mixer | Chopper | Slicer

1. Pusher
2. Lid
3. Maxi-Blend canopy
4. Removable driver sleeve
5. Bowl
6. Motor shaft
7. Rotor
8. Main machine
9. Dough tool
10. Knife blade
11. Slicing/Shredding disc

Control Panel

- connect the power. The screen will show 3 as the default speed. Also the number and the speed name will flicker at the same time.
- Press the ON/OFF key after the machine being well installed. When the number and the speed name on the screen turn from flickering to lighting continually, the machine starts working. Press the ON/OFF key again, the machine stops working and the number and the speed name will flicker again.



KLARSTEIN

- Press the + and - keys to raise or decrease the speed. The highest speed is 4 and the lowest is 1.
- When you need instant higher speed, please press Pulse key whose speed is the same as speed 4. Pulse key will not be influenced by ON/OFF key.

- For mincing, cutting up and grinding, select inching and strong grading, for operating time, take the principle of running for 10s and stopping for 5s, after using for 1 min, stop for 1min, then use again.
- For mixing vegetable, fruit, soy milk, select inching or strong grading , for mixing egg, select weak grading.+
- For juicing, select inching or strong grading, for operating time, after operating for 1 min, stop for 1min, the use again, after the above operation is performed for three times, stop for 15 min, do not operate until the motor has cooled down, in this way service life of this machine will be prolonged, the machine will serve you more efficiently.

Usage

This machine serves the functions of juicing, meat mincing, grinding, mixing, water-ice making and others, enriching your life. Its Design is fine, simple, and beautiful, with combined structure, easy to operate and clean. The High speed electric motor features an internal overheating protection.

Before using:

- This machine is set with safety unit, when the handle does not fasten the cover or the cutter seat is not fastened, the motor cannot turn, so as to ensure safety for the user.
- When disassembling or assembling the juicer, press the upper of feed port of the cover with your hand, then force the handle to slide in or out of cover slot.
- When disassembling juicing net, first remove the cover and residue barrel, then turn the middle ring up to 30 degrees by holding juicing nozzle with your hand, and take up, the juicing net will automatically leave the rotor.
- When assembling, please carefully read the diagram of „names and positions of main components".
- The safety lock unit for is specially designed in order to ensure safety and reliability in use.

Juicing

- Before using, please confirm the button switch of the main machine in stop state, in this way, in case assembly is not completed, starting the main machine can be avoided, so unnecessary damage for persons or property avoided.
- Before juicing, first confirm juicing net and rotor clutched in position, and no hard contact between juicing net cutter and transparent cover. Put the transparent cover on, put the handle into the cover slot, then turn on the machine.
- For using, assemble according to the diagram of „name and position of main components". Turn on power supply, press switch to let the machine run no-load for 5 sec. Put prepared vegetable or fruit into feed port of the juicer, press with the pushing bar, evenly, hard and slowly, juice of the vegetable or fruit can be found, original, fresh, good for health.
- For the juicer with large diameter, entire apple or pear can be put in for juicing, no cutting apart needed, easy and quick. Note: when pressing food with the pushing bar, force shall be even or indirect, pressing force shall not be more than 1 kg, no too sudden force, otherwise, juicing effect will be reduced.

Mixing

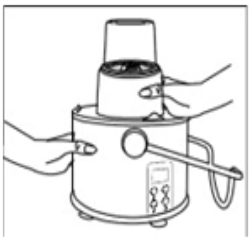
- First check the position switch in stop state (the switch shall be in stop position).
- Put sealing ring into cutter seat slot, screw and fasten mixing cup into cutter seat (clockwise for fastening, and counterclockwise for loosening), put the mixing cup cover and the feed cover on.
- Clockwise screw the cutter seat into the main machine with your hand (counterclockwise for loosening), no holding the cup with your hand for disassembling, otherwise, the cup will leave the cutter seat make food in the cup leak out.

Meat mincing

- Screw mincing cup into cutter seat (clockwise).
- For meat to be processed, remove tendon, bones and skin, and wash cleanly, cut into small pieces of 2 centimeter squares, every time put 200g into the mincing cup, put the cup cover on the mincing cup, mount them on the main machine according to the position shown in the diagram, turn clockwise, press tight the mincing cup with your hand, turn on the button switch for mincing.
- During mincing, pouring some edible oil or flavoring will produce better results.

Note: If rotating speed slows down abruptly due to too much meat quantity or tendon entangling blade, please turn down the machine, cut off power supply, and adjust meat quantity or remove tendon.

Grinding



- Grinding cup is applicable to dried food to be ground into powder. During using, every time put 150g into the grinding cup, cover with the grinding cutter seat, fasten tight clockwise; mount them on the main machine according to the position shown in the diagram, fasten tight clockwise, press tight the grinding cup with your hand, turn on the button switch for grinding.
- When grinding sesame, walnut and other oily food, adding a spoon of granulated sugar into the grinding cup for grinding together will produce better results.

Note: In case of idling during grinding, i.e., when the cutter does not contact food, immediately stop, cut off power supply. Mix the food more softly, then turn on for grinding again.

Processing using chopping/mixing blade

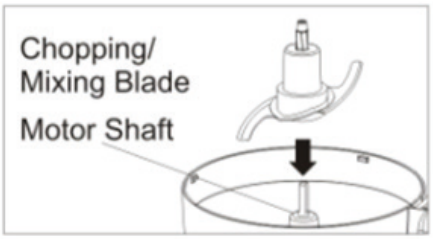
For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch (2.5cm) chunks. Do not process 4-inch (10cm) pieces with 1/2-inch (1cm) pieces.

The chopping/mixing blade can be used to coarsely chop, finely mince, mix, or puree food to a smooth consistency.

- Make sure the control switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.
- Lock the bowl onto base. (See" How to Lock the Bowl" on page 2.)
- Place the chopping/mixing blade onto motor shaft of food processor in center of bowl. Turn slowly until blade drops into place. Handle carefully; the blade is sharp.
- Lock lid onto bowl. Insert food pusher into food chute.

Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.

- Plug in unit and process food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. The pulse button can help you avoid over processing.
- When finished processing, select OFF (O) or release from PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid. Unplug the unit.



Slicer/Shredder

To slice or shred cheese, select firm cheese like cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing.

The reversible slicer/shredder disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name engraved on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.

- Make sure the control switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.
- Lock the bowl onto base. (See" How to Lock the Bowl" on page 2.)
- Place removable drive sleeve on motor shaft. Put slicer/shredder disc on removable drive sleeve with the desired side facing up for either slicing or shredding. Lock lid onto bowl.

- To slice/shred large foods (such as chunk of cabbage, green pepper, whole tomato) open food chute lid by lifting latch. Depress food holder to the right. Insert food and lock lid.
- To julienne vegetables, slice then remove from bowl and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make match-stick cut vegetables.
- To slice/shred long and thin foods (such as potato, pepperoni, carrots, and celery). Lock lid. Long foods can be inserted into the chute opening and processed as long as the food chute lid is closed.

- Insert food pusher in chute. Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.
- Plug in unit.
- Select speed. While pressing on food pusher, select 1 or 2 for optimum slicing and shredding performance or PULSE to process food. Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds.

NOTE: The food chute lid is designed to pivot towards the right when processing food that fills the whole food chute capacity.

- When food chute is empty, select OFF (O) or release form PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid. Unplug the unit.

Troubleshooting

Problem	Cause / solution
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the outlet work?
	• Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place?
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	• Putting too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregulary sliced or shredded.
Unit stops and will not come back on.	• Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? They may have moved slighty during processing.
	• Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
	• Turn unit OFF, allow to stand for 3 to 4 minutes, then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit
Unit smells burnt.	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away.
	• If a strong odor or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY
The motor seems weak.	• Putting too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause speed be irregular.

Environment Concerns

According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

This product is conform to the following European Directives:

CE

2004/108/EG (EMC)
2006/95/EG (LVD)
2011/65/EU (RoHS)